

LEPITRE

Dal 1927



PRIMITIVO DI MANDURIA

Marchio	Le Pitre
Vino	Primitivo di Manduria
Classificazione	Denominazione d'origine controllata
Zona Produzione	Comuni in provincia di Taranto
Tipo Terreno	Calcareo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Prevalentemente alberello
Resa q.li per ettaro	70-80 Circa
Vitigni utilizzati	Primitivo
Clima	Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte
Vendemmia	Manuale a giusta maturazione con accurata selezione della uve
Tecnica vinificazione	Fermentazione del mosto a temperatura controllata, macerazione tradizionale per 15/20 giorni, con utilizzo del delestage e del rimontaggio. Svolgimento della fermentazione malolattica in barriques in ambiente condizionato.
Invecchiamento	12 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento	2/3 mesi in bottiglia
Colore	Rosso intenso con riflessi porpora/granati
Profumo	Bouquet austero di frutti rossi in confettura, marasca, carruba e mallo di noce
Gusto	Vellutato, pieno, armonico e persistente
Tenore alcolico	14,5% vol
Abbinamento ai cibi	Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati
Temperatura servizio	18/20° C
Bicchieri consigliato	Gran Cru
Durata	Tre o quattro anni se conservato in cantine idonee